Из рецептов старинной кухни

Г. Н. Тинькова

SHOUT
SHARE
IT

- Г. Н. ТИНЬКОВА
  - КУЛИЧ, ЕЩЕ КУЛИЧ…
  - ЗАКУСКИ НА ВСЕ ВКУСЫ
  - У ВАС ОСТАЛСЯ ХЛЕБ
  - И СУШИМ, И МОЧИМ…

Г. Н. ТИНЬКОВА
ИЗ РЕЦЕПТОВ СТАРИННОЙ КУХНИ

КУЛИЧ, ЕЩЕ КУЛИЧ…

Наступила весна. И как обычно, в один из апрельских дней на прилавках булочных и кондитерских магазинов появится кекс «Весенний». Под этим названием скрывается обыкновенный кулич, нередко случается – плохо приготовленный, подгоревший или кособокий. Не лучше ли в таком случае самим засучить рукава и, следуя старой народной традиции, на радость всей семье испечь красивый, сдобный кулич – необыкновенно вкусный весенний кекс? Как это сделать – подскажут вам рецепты наших прабабушек. Уж они-то были мастерицы!

Не забудьте: 1 фунт – это 430 г; 1 унция – 25 г; 1 лот – 42,8 г; 1 золотник – 4 г; 1 бутылка – 0,6 л; 1 штоф – 1,23 л.

Итак…

Рецепт первый. Вскипятить полтора стакана молока, заварить им полтора стакана муки, хорошо размешать, остудись. Влить полстакана разведенных в молоке дрожжей, дать подняться. Тогда добавить 15 желтков, стертых добела с ? фунта сахарного песка, и 15 взбитых в пену белков, дать еще раз подняться тесту. Влить около стакана растопленного сливочного масла, всыпать муки столько, чтобы вышло густое тесто (примерно 3,5–4 фунта), хорошо вымесить лопаткой, прибавить горсть-другую изюма, выложить в выстеленную промасленной бумагой форму, посыпать мелко изрубленным миндалем, дать подпяться и испечь.

Рецепт второй. Поставить опару из 1 фунта муки, 3 столовых ложек свежих дрожжей и полутора стаканов теплого молока. Когда опара поднимется, всыпать остальную муку (всего – около 5 фунтов), замесить тесто. Прибавить 1 фунт растопленного коровьего масла. 10 яиц, соли по вкусу, полфунта измельченных орехов (лучше всего – миндальных), 1 фунт изюма, корицы и четверть фунта сахарного песка. Еще раз замесить тесто, выложить в форму, дать подпяться и испечь.

Рецепт третий. Замесить крутое тесто из 2 стаканов теплой воды. 2 столовых ложек свежих дрожжей и соответствующего консистенции теста количества муки (примерно 4 фунта). Когда поднимется, развести 4 стаканами воды и еще раз дать взойти. Прибавить в тесто полфунта коровьего масла, 6 яиц, толченой корицы, гвоздики, чашку сахарного песка и разминать руками в течение часа или более. Потом сделать кулич, дать ему

расстояться, смазать яйцом, обсыпать рубленым миндалем и сахарным песком (1 чайная ложка), украсить изюмом и испечь.

Рецепт четвертый. Приготовить густую опару из 1 фунта муки, ? фунта дрожжей и ? бутылки подогретых сливок. Когда опара поднимется, добавить в нее 15 желтков, растертых с 1 фунтом масла и ? фунта – сахарного песка, 10 истолченных зерен кардамона, ? фунта промытого и просушенного изюма, настоянного на водке шафрана (до получения нужного цвета – примерно 1 чайная ложка), 1 истолченный мускатный орех, ? фунта нарезанных цукатов, ? фунта измельченного миндаля и всю остальную муку (всего – 2.5 фунта). Тесто хорошо вымесить и поставить на 1,5–2 часа в теплое место. Затем прибавить 15 взбитых белков, еще раз вымесить, переложить в высокую круглую жестяную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, дать тесту подняться и выпекать в умеренно горячей духовке до готовности. Куличи из описанного здесь теста лучше делать небольшие – они лучше пропекаются. Из указанного количества теста можно испечь 2 кулича.

Рецепт пятый. Приготовить густую опару из ? фунта муки, ? фунта дрожжей и ? бутылки теплого молока. Когда опара поднимется, прибавить 6 желтков, растертых с ? фунта сахарного песка и ? фунта масла, положить ванилин, несколько истолченных зерен кардамона, ? фунта цукатов и столько же изюма, 1 столовую ложку миндаля, всыпать остальную муку (всего – 1.5 фунта) и хорошо (до пузырей) вымесить тесто лопаткой. Если тесто окажется густовато, влить немного теплого молока и вымесить еще раз. Затем поставить тесто в теплое место на 1 час. Перед выпечкой можно прибавить взбитые в пену оставшиеся 6 белков, размешать тесто сверху вниз, выложить в подготовленную форму и испечь. Остывший кулич можно покрыть сверху помадкой и украсить цукатами.

Рецепт шестой. Приготовить опару средней густоты из 2,5 фунта муки, 2–3 столовых ложек дрожжей и небольшого количества теплого молока. Дать подойти. Через час размешать, посыпать сверху мукой и опять поставить в теплое место на полтора часа. Затем постепенно добавить 10 желтков, полфунта масла, четверть фунта сахарного песка и муки – столько, чтобы при вымешивании получилось тесто надлежащей густоты, а в конце соединить тесто с 10 белками, взбитыми в пену, изюмом и корицей. Еще раз вымесить, добавив остальную муку (всего – 5 фунтов), накрыть тесто и дать ему окончательно подняться в

теплом месте. Затем разделить его на четыре части, раскатывая первые три в виде круглых лепешек разной величины, а четвертую, самую маленькую, употребить на украшение верха кулича. Самую большую лепешку положить на смазанный маслом лист, сверху смазать яйцом, на нее уложить лепешку поменьше, тоже смазать яйцом, уложить третью, маленькую, лепешку, еще раз смазав яйцом, и украсить остатками теста. Дать куличу подняться, обмазать весь его яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке в течение полутора часов.

Рецепт седьмой. Приготовить опару из 1? фунта муки, ? бутылки теплого молока и не менее 2 столовых ложек дрожжей. Размешать, посыпать мукой и поставить в теплое место на 1 час. Затем постепенно ввести 5 желтков, растертых с ? фунта сахарного песка, ? фунта растопленного масла, прибавить муку и месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Положить 5 взбитых в пену белков, перемешать, всыпать остальную муку (всего – около 2.5 фунта) так, чтобы тесто не было жидким, накрыть, поставить в теплое место и дать подняться. Выложить на стол, дать расстояться, разделить на две части (одну, небольшую, – для украшения кулича), повалять, сделать кулич, положить на круглую сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой, украсить верх оставшимся тестом и поставить в теплое место. Когда кулич поднимется, смазать его яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке около полутора часов.

* * *

Исстари куличи пекли по большим праздникам, старались сделать их повкуснее да понаряднее. Известно около двадцати видов русских куличей. И пусть сегодня вы узнали далеко не обо всех, надеемся, каждый сумеет выбрать себе по вкусу. Но прежде чем испечь кулич, познакомьтесь с основными правилами, от соблюдения которых во многом зависит его качество.

Куличное тесто любит тепло и боится сквозняков.

Духовка перед выпечкой кулича должна быть хорошо нагрета, но не быть слишком жаркой.

Форма для выпечки кулича заполняется тестом лишь на половину ее объема, в крайнем случае – на ?.

Продолжительность выпечки кулича зависит от его величины. Кулич весом меньше килограмма испечется за полчаса, весом 1 кг – за 45 минут, 1,5 кг – за час, 2 кг – за полтора часа.

Готовность кулича проверяется так: середина его

прокалывается тонкой деревянной палочкой; если тесто к ней не прилипает – кулич испекся.

Желаем вам приятного аппетита!

ЗАКУСКИ НА ВСЕ ВКУСЫ

Русский стол издавна славится своими закусками. Предлагаем познакомиться с рецептами некоторых старинных кушаний. Среди них – овощные и грибные, мясные и рыбные, холодные и горячие, для будней и праздников, постные и скоромные, исконно русские и заимствованные из других национальных кухонь… Словом – на все вкусы.

* * *

Тертая редька. Редьку натереть, посолить, заправить ложкой растительного масла, добавить немного рубленого зеленого лука, растереть ложкой, влить 2–3 ложки кислого кваса и посыпать рубленым укропом.

Грибы с хреном. Сложить в кастрюлю четверть фунта размоченных белых грибов, по 1 корню петрушки и моркови, 2 измельченные луковицы, налить воды и вскипятить. Добавить 2 лавровых листа, половину лимона, соли по вкусу и варить до готовности. Затем выложить в глубокое блюдо, остудить, положить тертого хрена по вкусу и подать.

Свежие томаты с горчичным соусом. 5 крупных томатов вымыть, вытереть насухо, нарезать круглыми ломтиками, сложить в салатник и полить соусом за 10 минут перед тем, как подавать на стол. Для соуса: смешать 1 десертную ложку горчицы с 1 желтком, постепенно подливая 2 столовые ложки растительного масла, добавить столовую ложку сахарного песка, хорошо размешать, прибавив в конце столовую ложку уксуса.

Салат «Маседуан» зимний. Получается простым смешением моченых и маринованных ягод и фруктов, огурцов и грибов – соленых и маринованных, посоленных дынь и арбузов, а также брусничного и клюквенного варенья. К этой смеси добавить сваренные и очищенные картофель, свеклу, бобы (строгих пропорций нет), а затем залить все соусом. Для соуса взять растительного масла и уксуса в равных частях, размешать их с сахаром, взятым по вкусу, и рубленой зеленью укропа или петрушки.

Винегрет из живности. Нарезать мелкими кубиками

холодное мясо – вареное или жареное, домашнюю птицу, ветчину – все, что окажется под рукой. Добавить мелко нарубленные 4 вареные картофелины, 2 вареные свеклы, 2 соленых огурца, немного маринованных грибов, маслин, по желанию – маринованных вишен, крыжовника или брусники. Посолить, перемешать. Приготовить подливу из 8 столовых ложек уксуса с 3 столовыми ложками растительного масла, чайной ложечкой горчицы в порошке, круто сваренным желтком, сахаром и солью по вкусу; растереть все компоненты до однородности. Винегрет выложить горкой на блюдо, залить сверху подливой и подать.

Форшмак рижский. Растереть 4 желтка с 2 столовыми, ложками сливочного масла, добавить полфунта толченых сухарей, 1 столовую ложку рубленой зелени петрушки, нашинкованную печеную свеклу, соли и перца по вкусу, 3 ложки сметаны и пару сырых яиц. Тщательно вымесить, уложить в густо намасленную сковороду и запекать 45 минут в горячей духовке. Подать на стол, посыпав тертым сыром.

Паштет грибной. Приготовить дрожжевое тесто из 2 стаканов муки на теплой воде, дать ему подняться, добавить еще 2 стакана муки, вымесить крутое тесто и раскатать его кружком. Выложить на смазанную маслом сковороду так, чтобы края теста свешивались со стенок сковороды. Затем уложить слоями рыбу и грибы, чередуя их и заканчивая грибами; защипать тесто сверху, украсив остатками теста и смазав маслом. Выпекать в горячей духовке 45—(50) минут. Готовый паштет выложить на блюдо и подать к столу горячим. Рыбу и грибы для начинки подготовить следующим образом: фунт мелко нарубленного рыбного филе истолочь в ступке с 2 ложками грибного бульона, солью и перцем; дюжину свежих грибов вымыть, очистить, нарезать и пожарить.

Тельное из рыбы. Это старинное русское блюдо получило свое название потому, что готовится из рыбного филе, или, как говорили раньше, из «тела» рыбы. В наши дни тельное готовят в виде жареных рыбных фаршированных котлет. В старину же его подавали холодным, а готовили так. ? часть рыбы без кожи и костей нарезать мелкими кубиками. Остальное дважды пропустить в мясорубку, добавить соли, перца, немного сливок и выбить лопаткой до образования тестообразной массы. Из нарубленной кубиками рыбы приготовить фарш, посолить, посыпать перцем, припустить на масле с небольшим количеством рыбного бульона или воды и мелко нарубленной луковицей до готовности. Сюда же можно добавить лимонный сок, рубленые

шампиньоны, яйца или томатный соус. Приготовленный фарш остудить. Остаток тельного – «тесто» – раскатать в лепешку, положить начинку, защипать края, скатать в виде шара, завязать в салфетку и варить в кипятке 30 минут. Затем охладить, развернуть, нарезать и подать с хреном, зеленым горошком, картофелем.

Треска. Рыбу (3 фунта) вычистить, выпотрошить, сварить и, не вынимая из бульона, остудить. Затем слить бульон, добавить в кастрюлю 2–3 столовые ложки сливочного масла, зеленой петрушки, зеленого лука, соли, 10 горошков перца. Когда треска пропитается маслом, выдавить сок 1 лимона и подать на стол.

Как приготовить селедку, знает каждый: очистил, порезал, посыпал луком, полил маслом – и готово. И все-таки советуем вам не пожалеть времени и приготовить селедку так, как это делали в прошлом веке.

Селедка под соусом по-гамбургски. Селедку вымочить, очистить от кожи и костей, разрезать мякоть самыми тонкими пластами по длине. Каждый пласт намазать горчицей, свернуть в трубочку, перевязать ниткой, уложить в глиняную, высокую и узкую посуду, помещая между некоторыми слоями лавровый лист и крупно истолченный перец, залить растительным маслом. Подавая, развязать нитки и каждый рулетик разрезать пополам, полить настоенным растительным маслом. Получается отличная острая закуска.

Селедка с гарниром. Сельдь вымочить, подержать на холоде, затем очистить от кожи и костей и нарезать небольшими поперечными кусочками. 5 сваренных в мундире картофелин средней величины остудить, очистить и нарезать кружками. Слой селедки положить на круглое блюдо, прикрыть ее сверху слоем картофеля, посыпать перцем – и так несколько раз, образовав в результате пирамидку. Сверху подать соусом из растительного масла с добавлением горчицы и соли по вкусу. Украсить маринованными грибками и корнишонами, подать к столу.

Селедка фаршированная. Вымоченную селедку очистить, надрезать только вдоль спинки, аккуратно удалить кости и внутренности. Приготовить фарш: молоки изрубить вместе с луковицей, смешать с 1 столовой ложкой растительного масла, горстью крупного сухарного порошка (сухари можно взять пшеничные, а можно и ржаные), небольшим количеством

молотого перца и по желанию – одним рубленым яйцом. Начинить получившимся фаршем разрезанную вдоль спинки селедку, обвалять ее в сухарях и подать на стол.

Душеная индейка. Возможно, название этого блюда удивит или рассмешит вас. Однако «душеная» – это значит ароматная, приправленная душистыми кореньями, травами, специями, или, как говорили в старину, – духами. Итак: обжарить половину индейки, нашпиговать (? фунта шпига), посыпать солью и варить на малом огне в бульоне с ломтиком ветчины (? фунта), стаканом водки, кореньями (петрушка, сельдерей и морковь по 1 корню), 2 головками лука, зеленью, 10 горошками перца. Когда поспеет, индейку вынуть, а бульон процедить и уварить до надлежащей густоты, прибавив 2–3 ложки сливочного масла и 1–2 ложки муки. Холодную индейку разрезать на части и полить приготовленным соусом.

Маринованная свинина. Снять кожу с куска свинины весом 4–5 фунтов, натереть его солью, положить на неделю в уксус, прокипяченный с лавровым листом (3–4 листика), перцем (14–15 горошин), корицею, гвоздикой (1 штука) и луком (3–4 головки). Затем вынуть, отжать, нашпиговать гвоздикою (20 штук) и корицею и жарить на противне в духовке, поливая сперва водой, а потом соком, который даст свинина. Примерно за час до готовности посыпать тертым черным хлебом и мелко нарубленной лимонной цедрой (? столовой ложки) и, уже не поливая соком, дать поспеть. Свинину можно шпиговать не только так, как описано в этом рецепте, но и луком или крупными полосками свиного сала, обваленными в толченых пряностях.

* * *

Хорошим добавлением к мясным блюдам, особенно жареным, служат заготовки из овощей, ягод и фруктов. Их можно готовить впрок и, сохраняя на холоде, употреблять по мере надобности. Всегда пригодятся, например:

Варенье рябины на салат. 2 фунта перебранной рябины замочить в воде на 2 дня, несколько раз меняя воду. Затем отварить в кипятке, дать стечь воде, откинув на сито. Ополоснуть холодной водой. Сварить сироп из 2 фунтов сахара и 2 стаканов воды, опустить в него ягоды и варить до густоты, снимая накипь.

Остудить, разлить в банки, завязать.

Моченая красная смородина.

Веточки чистой крупной красной смородины сложить в банки или глиняную посуду. Сварить сироп из расчета ? фунта сахара на бутылку воды с добавлением корицы и гвоздики. Остудить, залить смородину, завязать банки и держать на холоде.

У ВАС ОСТАЛСЯ ХЛЕБ

Хлеб нужно беречь. Это знают все. Но как распорядиться его остатками? Можно просто подсушить в духовке или приготовить гренки. Вот, пожалуй, и все, что умеет большинство современных хозяек. Между тем в традициях русской кухни было множество разнообразных блюд с использованием хлеба: первых и вторых, мясных и рыбных, овощных и грибных… *А* сколько сладких блюд готовили из хлеба наши прабабушки: суфле, пудинги, бабы, шарлотки и даже… мороженое. Ну а что за чудо старинный русский хлебный квас!

Предлагаем вашему вниманию некоторые забытые рецепты старой кухни.

* * *

Тюря из кислой капусты. Мягкую квашеную капусту нарезать квадратиками, перемешать с гренками из кисло-сладкого хлеба и крупнорубленой луковицей, посыпать таким же тертым хлебом, рубленой зеленью укропа, петрушки, эстрагона, зеленым луком. Влить немного растительного масла с квасом, перемешать, дать капусте настояться и тогда, прибавив нужное количество кваса, соли и перца, еще раз перемешать и подать к столу.

Суп из черного хлеба. Фунт черного хлеба нарезать ломтиками, поджарить в 2–3 ложках коровьего масла, положить в кастрюлю, налить мясного бульона, приправить имбирем, солью и дать прокипеть. Затем подбить 1–2 яичными желтками и подать.

Водяной суп. Полфунта черного хлеба нарезать ломтиками, поджарить в 2 ложках масли, положить в кастрюлю, добавить петрушку, коровье масло, соль, залить горячей водою и варить, пока не размякнет хлеб. Потом заправить 3 желтками, посыпать рубленым укропом и подать.

Супс яйцами. Фунт белого тертого хлеба обжарить в масле, сложить в кастрюлю, влить мясной бульон, приготовленный с добавлением 1 головки лука, 1 корня петрушки и 1 корня сельдерея, выдержать на огне еще несколько минут. Положить 4 хорошо взбитых яйца, вскипятить и подать.

Похлебка с тыквой на молоке. Очищенную тыкву нарезать кусочками, уложить в кастрюлю с водой и варить. Когда тыква разварится и вся вода выкипит, положить 2 ложки коровьего масла, немного соли и дать вскипеть. Вскипятить молоко (6 тарелок), подсластить 1–2 ложками сахарного песка, налить молока на тыкву, смешать. 6 ломтей белого хлеба смочить тыквенным бульоном, положить на сковороду или огнеупорное блюдо, поставить в умеренно нагретую духовку минут на 15. Перед подачей в каждую тарелку положить по ломтику зарумяненного хлеба.

Суп с клецками из сухарей. 3 желтка растереть добела с 3 лотами сахарного песка, добавить 2–3 мелко истолченных ореха (лучше миндальных), ? стакана молока, размешать, всыпать №/6 стакана мелких сухарей из белого хлеба, дать разбухнуть, положить 3 взбитых белка, размешать, опустить чайной ложкой в молочный или черничный суп и варить до тех пор, пока клецки не всплывут.

Мясо томленое. 3? фунта мякоти мяса нарезать ломтями равной толщины (0,75– 2 см), отбить с обеих сторон. На дно сотейника положить 4 унции жира или ломтиков сала и пряности, на них ряд ломтиков мяса, затем ряд ломтиков лука и корнеплодов (моркови, петрушки, сельдерея). Потом опять мясо, лук, корнеплоды и так до конца. Лука и корнеплодов в общей сложности потребуется около 5–6 фунтов. Каждый слой надо посыпать толчеными сухарями. Сверху положить еще 4 унции жира или ломтиков сала. Влить полбутылки бульона и, не давая сильно кипеть, томить в духовке около 2 часов, потряхивая и подливая, если нужно, бульон. Готовое мясо вынуть, посыпать рубленой зеленью. Оставшийся сок смешать со сметаной, прокипятить и использовать как подливу. Вместо корнеплодов можно взять картофель, либо пополам то и другое, либо свежую капусту (4 фунта), смешанную с фунтом кислых яблок. Точно так же можно приготовить и печень.

Битки по-русски. Пропустить через мясорубку 2 фунта нежирной говядины, ? фунта говяжьего жира, мякиш размоченного в молоке или воде черного хлеба, взятого в объеме, вчетверо меньшем против мяса, очищенную от костей селедку. Добавить соли и перца по вкусу, разделать фарш в виде круглых битков и жарить в сотейнике на среднем огне со сливочным маслом и мелко накрошенной луковицей. Подать с картофелем и

соусом, полученным от оставшегося после жарения битков сока, прокипяченного затем два раза с ? стакана сметаны и ложкой муки, поджаренной в ложке масла.

Зразы, фаршированные черным хлебом. 3 фунта говядины без костей нарезать тонкими ломтями, отбить, посолить, посыпать перцем а оставить на полчаса. 1 мелко нарубленную луковицу слегка поджарить в ложке масла, добавить ? фунта мелко нарезанных шампиньонов или белых грибов, прожарить до готовности. Затем всыпать ? фунта натертого черствого черного хлеба, еще раз прожарить, влить крепкого бульона, чтоб фарш был сочным, положить соли, перца, рубленой зелени петрушки и укропа. Фарш положить на каждую зразу, свернуть, в трубочку, перевязать, если нужно, ниткой, посыпать мукой и положить в кастрюлю с растопленным маслом или жиром (? фунта). Закрыть крышкой и на легком огне обжарить со всех сторон. Затем влить два стакана бульона и тушить до готовности примерно 40 мин. Готовые зразы выложить на блюдо. Оставшийся бульон прокипятить с горстью тертого ржаного хлеба, облить им зразы и подать.

Форшмак из щуки. Полтора фунта щуки немного обжарить, очистить от костей, мелко изрубить, всыпать пшеничные сухари, взятые в количестве, примерно в 3 раза меньшем против рыбы, добавить ? фунта сваренных и мелко нарезанных сушеных грибов, влить ? стакана грибного бульона, положить 3 некрупных яйца, полтора стакана сметаны, ? ложки масла, 1 крупную (печеную или сырую), натертую на терке луковицу, ? стакана тертого сыра. Все размешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Посыпать форшмак тертым сыром (? стакана), положить сверху несколько кусочков масла и сразу же поставить в горячую духовку на полчаса. Подать горячим в той же форме. Общий расход масла – примерно ? фунта.

Баба из ржаных сухарей.

? стакана очень мелких, просеянных ржаных сухарей, 2 золотника корицы размешать до гладкости с 10 желтками, растертыми добела с 1 стаканом сахара. Положить 10 взбитых в пену белков, осторожно размешать, наполнить на ? (не более) форму или кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную мелкими ржаными сухарями, поставить в умеренно нагретую духовку на полтора часа.

И СУШИМ, И МОЧИМ…

Летом наступает пора дешевых овощей, ягод и фруктов. Увы, недолгая, но именно в эти дни хорошая хозяйка позаботится о том, чтобы заготовить дары лета впрок. Издавна известны такие способы заготовки, как варение, соление, мочение, сушка, маринование, квашение… Предлагаем вашему вниманию некоторые старинные рецепты.

Квашеные бураки. Свеклу вымыть, очистить, разрезать пополам, уложить в кадку, прибавить два ломтя черного хлеба, залить теплой водой, сверху положить деревянный кружок и придавить камнем, поставить в погреб. Бураки закиснут сами собой. Зимой их используют для варки борщей.

Моченая брусника. Ягоды перебрать, вымыть, сложить в кадку, залить рассрлом, приготовленным из расчета: 800 г меду, 2 столовые ложки соли, немного корицы и несколько гвоздик на ведро воды (12,3 л). Сначала рассол вскипятить, затем остудить и вылить в кадку с ягодами. Хранить в прохладном месте.

Моченые яблоки. Яблоки перебрать, вымыть, сложахь в кадку, пересыпая эстрагоном. Сварить рассол из расчета 3? столовые ложки соли на ведро воды (12,3 л), во время варки прибавить немного эстрагона и базилика. Рассол остудить и залить им яблоки. Сверху положить деревянный кружок, камень. Поставить в холодное место.

Рассол можно приготовить и иначе: на ведро воды взять 800 г меду, 3? столовые ложки соли, эстрагона, кипятить в течение 30 минут, потом остудить и залить яблоки.

Или так: на каждую полсотню яблок среднего размера взять по глубокой тарелке вишневых и смородиновых листьев, одно ведро воды и одну ложку соли. Листья и яблоки уложить рядами в кадку, а подсоленную воду вскипятить, остудить и залить ею яблоки. Точно так же можно мочить и груши. Очень важно соблюдать при этом одно правило: груши следует заливать непременно холодным рассолом.

Огурцы в тыкве или арбузе. У спелой тыквы или арбуза срезать верхушку, вынуть сердцевину, положить ряд зелени (укроп, эстрагон, листья смородины, дуба, вишни), ряд маленьких огурчиков и т. д., пока тыква не будет наполнена доверху. Всыпать горсть соли, прикрыть той же зеленью, затем срезанной

верхушкой, завязать веревочной сеткой, поставить в кадку с огурцами, залить обычным холодным рассолом (на ведро воды 1,9 стакана соли), прикрыть кружком, придавить камнем. Хранить в погребе. Дыни и арбузы вымыть, положить в кадку, перекладывая каждый ряд зеленым укропом, листьями черной смородины и эстрагоном. Сварить рассол из расчета 400 г соли на ведро воды, остудить и вылить в кадку, сверху положить гнет.

Домашние оливки готовят из кизила (уже покрасневшего, но не созревшего) или садового терна. Ягоды вымыть, немного отварить и откинуть на решето. Приготовить маринад из расчета: на 5 стаканов 3-процентного уксуса – ложку соли и чайную ложку сахара; положить в него ягоды и варить 30 минут. Затем вылить в чистую посуду, остудить, ягоды сложить в банки, пересыпая эстрагоном, гвоздикой и лавровым листом. Залить маринадом, закупорить и держать на холоде. Домашние оливки можно приготовить еще и так. Ягоды рассыпать па решете или холсте в слегка подвялить. Дно бочонка выстелить лавровым листом и эстрагоном, затем уложить рядами ягоды и указанную зелень. Когда бочонок наполнится, залить ягоды охлажденным рассолом, приготовленным из расчета: 800 г соли на ведро воды (12,3 л). Бочонок закупорить и поставить в погреб. Через два месяца оливки готовы к употреблению.

Красная смородина маринованная. Отобрать смородину ягодами или веточками, вымыть и обсушить. Веточки связать в небольшие пучки. Сложить смородину в банку. Приготовить маринад из расчета: на бутылку воды (0,6 л) – бутылку уксуса и 4 стакана сахара. Вскипятить 5–6 раз, остудить и залить ягоды. Банку закрыть пергаментом, обвязать шпагатом, хранить в прохладном месте.

Ералаш из фруктов. Годится все, что найдется из фруктов: яблоки, груши, сливы, крыжовник, виноград, черная и красная смородина, вишни, черешня, дыня, морошка… Все тщательно промыть. Яблоки, груши, дыню нарезать кусочками, смородину можно оставить на веточках, виноград разделить на небольшие кисти. Сложить в бутылки с широкими горлышками или банки. Приготовить рассол из расчета: на 1? бутылки воды —? бутылки уксуса, 2? стакана сахара, 3? столовые ложки соли, 6 г специй (перец, лавровый лист, гвоздика, корица). Рассол вскипятить, остудить, залить им подготовленные фрукты. Бутылки или банки закупорить, засмолить, поставить на холод.

Маринованные пикули. Взять цветной капусты, молодой кукурузы, лука мелкими головками, зеленых томатов, огурчиков, зеленых бобов, молодых стручков города или фасоли, репы, моркови. Капусту разделить, на мелкие кустики, кукурузу разрезать поперек на несколько частей, репу и морковь – брусочками. Подготовленные овощи отварить в 3-процентном уксусе, слить, остудить, сложить в банку, прибавить стручок красного перца, залить свежим, вскипяченным с перцем лавровым листом, небольшим количеством соли и сахара, а затем охлажденным уксусом. Банку закрыть пергаментом, обвязать шпагатом и хранить в сухом, прохладном месте.

Маринованная тыква. Спелую тыкву очистить, нарезать на брусочки в палец толщиной, на небольшом огне отварить в соленом кипятке (так, чтобы вода лишь покрывала тыкву) до мягкости, выложить на сито, остудить, сложить в банку. Сварить маринад из расчета: на стакан 3-процентного уксуса —? стакана сахара, 5 штук лаврового листа и 10 горошин душистого перца. Маринад остудить, залить им подготовленную тыкву. Банку завязать и хранить на холоде.

Вареньеиз тыквы. Сварить сироп из 3 стаканов сахара и l? стакана воды. В кипящий сироп положить очищенную и нарезанную лапшой тыкву (400 г), проварить несколько минут, снять с огня. На другой день тыкву вынуть, сироп вскипятить, положить в него тыкву, прибавить сок из l? лимона, варить до тех пор, пока тыква станет прозрачной, а сироп будет падать тяжелыми каплями.

Киевское (сухое) варенье готовят из земляники, малины, крыжовника, смородины, вишен, слив, персиков, абрикосов, груш, яблок. Сварить сироп из расчета: 2 стакана сахара – 4 стакана воды. В кипящий сироп опустить перебранные и чистые ягоды или фрукты, варить 5–7 минут. Сваренные ягоды вынуть шумовкой на металлическое сито, дать стечь сиропу, обвалять их в сахарной пудре, разложить на противне и подсушить в хорошо прогретой, выключенной духовке, несколько раз переворачивая. Вынуть, когда духовка остынет. Подержать 1–3 часа на открытом воздухе, затем уложить в банки или коробки, хранить в сухом месте.

Оставшийся сироп можно сохранить на зиму либо приготовить из него леденцы. Для этого сироп сильно, до густоты уварить, вылить его на смазанное растительным маслом блюдо. Когда сироп начнет остывать, наметить ножом надрезы, по

которым готовый, затвердевший леденец легко разломать на квадраты или ромбы.

Свежая чернаясмородина. Сварить жидкий сироп из 1 стакана сахарного песка и стакана воды, держать его на плите. Каждую веточку смородины обмакнуть в сироп, уложить на блюдо и подсушить в нежаркой духовке. Ягоды сложить в банку, завязать, хранить в сухом месте.

Свежая брусника. Заранее заготовить цедру с 4 лимонов. Когда придет пора, взять 6,5 л самой лучшей, спелой брусники, перебрать и залить водой так, чтобы все ягоды были покрыты. Сверху положить деревянный кружок. Через час воду слить в кастрюльку, смерить ее уровень деревянной палочкой и сделать на палочке соответствующую отметку. Потом всыпать 1 кг сахарного песка и заготовленную цедру, поставить на огонь и уварить до объема, отмеченного на палочке. Сироп остудить и залить им бруснику. Заготовленная таким способом брусника сохраняет свежесть в течение года.

Салат из вишен. Отобрать самые лучшие, зрелые вишни без пятен и повреждений. Мятые и перезревшие вишни использовать для приготовления сока: наполнить ими доверху эмалированный горшок, обвязать его горлышко чистой тряпочкой, замазать тестом, поставить в жаркую духовку, затем жар уменьшить и томить в течение нескольких часов. После этого слить получившийся сок, смерить его, на каждый стакан сока положить по стакану сахарного песка. По желанию можно добавить корицы и гвоздики или лимонной цедры (на бутылку сока – цедры с половины лимона). Вскипятить сок 5–6 раз, остудить и залить им сложенные в бутылки отобранные вишни. Бутылки закупорить, засмолить и хранить на холоде в горизонтальном положении уложенными в ящик.

Яблочная соя. Кислые яблоки мелко порубить и отжать из них сок. Точно так же отжать сок из сладких яблок. Смешать из расчета: на 2 доли сладкого сока – одну долю кислого. Влить в бутыль, поставить на холод и дать отстояться 3–4 дня. Потом осторожно слить в кастрюлю сок без гущи и варить, помешивая деревянной лопаткой, чтобы не пригорел, до тех пор, пока взятый ложечкой и остуженный сок не будет густоты свежего меда. Хранить яблочную сою нужно в бутылках. В течение нескольких лет она не портится и употребляется для соусов и супов вместо уксуса, а также как подлива к мясу и птице. Приготовить сою

можно и из одних лишь кислых яблок, но в этом случае она получается менее вкусной.

Вишни прохладительные. Зрелые, крепкие, без пятен и повреждений владимирские вишни залить пенящимся вином и оставить на сутки. Затем откинуть на решето, и когда вино полостью стечет, вишни поместить в банки или большую эмалированную емкость, перекладывая корицей, гвоздикой и лавровым листом (на 13 литров вишен взять 13 г специй, четверть из них кладется сверху). Залить вишни медом, чтобы они были полностью покрыты. Сверху положить деревянный кружок и камень, хранить в холодном месте.

Ликерные фрукты. Взять сливы (либо вишни, абрикосы или персики), залить их коньяком и оставить дня на два. Потом коньяк слить. Приготовить густой сироп из расчета: 1? стакана сахарного песка на стакан воды. По желанию в сироп можно добавить рюмку коньяка. Сваренный сироп остудить и залить им фрукты.